

# CHINESE

## SEAFOOD BBQ BUFFET *Special*

AUTHENTIC CHINESE, ASIAN & WESTERN FAVOURITES, RAYONG SEAFOOD AND LIVE BBQ  
อิมอร่อยกับอาหารจีน นานาชาติ ซีฟู้ดระยอง และบาร์บีคิวไม่อื่น ทุกวันเสาร์

**THB 999 NET/PERSON**  
INCLUDES FREE-FLOW SOFT DRINKS  
**KIDS UNDER 12 EAT FREE**

**COME 4 PAY 3** - THB 749 NET/PERSON\*

(ราคาต่อท่าน เมื่อใช้โปรมา 4 จ่าย 3)

OR CHOOSE

**GET 20% OFF** - IHG ONE REWARDS

THB 799 NET/PERSON\*

(ราคาหลังหักส่วนลดสมาชิกฯ)

**21 FEBRUARY – 28 MARCH 2026**

EVERY SATURDAY | 6 PM – 9 PM | THE BRASSERIE, 5<sup>TH</sup> FLOOR

### MENU

#### BREAD & BUTTER SELECTION

Soft Roll, Hard Roll, French Bread with Butter

#### ขนมปังและเนย

ขนมปังซอฟโรล, ฮาร์ดโรล, ขนมปังฝรั่งเศส

#### Salads & Appetizers Station

##### Appetizers

Indian Samosa with Mint Chutney

Deep Fried Shrimp Cake

#### ของว่าง

ซาโมซาทอดเสิร์ฟกับซอสมินต์

ทอดมันกุ้ง

#### Salad Bar

Red Oak, Green Oak, Baby Cos Lettuce,

Sweet Corn, Cherry Tomatoes

Cucumber, Onions, Red Cabbage,

Parmesan Cheese, Garlic Croutons, Bacon

Dressings: Caesar, Thousand Island, Vinaigrette

Condiments: Gherkin, Black Olive, Onion Pickle, Green Olive,

Cheese Pickle, Chili Pickle, Assorted Nuts & Dried Fruits

Caesar Salad with Grilled Chicken

Beetroot & Salmon Sour Cream Salad

#### สลัดบาร์

รวมผักสลัดต่างๆ

พาร์มีซานชีส, ขนมปังกรอบกระเทียม, เบคอน

ซีซาร์สลัดอกไก่ย่าง

บัททูกสลัดแฮมมอนกับซาว์ครีม

#### Seafood On Ice

Fresh Fine de Claire Oysters

Sea Prawns, Mussels, Clams, Rock Lobster

หอยนางรมฟินเดอเคลร์สด

กุ้งทะเล, หอยแมลงภู่, หอยตลับ, กุ้งกระดาน



### Japanese Corner

Sashimi: Salmon, Tuna, Octopus, Seabass

Sushi: Salmon, Tuna, Prawn, Assorted  
Maki Rolls

ซาซิมิ: แซลมอน, ทูน่า, ปลาหมึกยักษ์, ปลากะพง  
ซูชิ: แซลมอน, ทูน่า, กุ้ง, มากิโรลรวม

### Italian Pasta Station

Freshly made to order in a whole wheel Parmesan

#### Chef's Recommendations

Penne Meat Sauce

Spaghetti Ham Carbonara

Fettuccine with Salmon Pink Tomato Sauce

Black Ink Pasta Aglio e Olio - Bacon or Seafood

Spaghetti Vongole

เพนเน่ซอสเนื้อ

สปาเก็ตตี้คาโบนาร่าแฮม

เฟตตูชีนีแซลมอนซอสมะเขือเทศสีชมพู

พาสต้าหมึกดำ เบคอน หรือ รวมทะเล

สปาเก็ตตี้วองโกเล่

### Homemade Italian Napoli Pizza

Spicy Seafood Pizza

Salmon Hawaiian Pizza

Italian Sausage Pizza

Garden Organic & Cheese Pizza

Italiano Prosciutto Pizza

พิซซ่าซีฟู้ดรสเผ็ด

พิซซ่าแซลมอนฮาวายเอี้ยน

พิซซ่าไส้กรอกอิตาลีเลียน

พิซซ่าพริกออร์แกนิกและชีส

พิซซ่าโปรสคูตโต

### Hong Kong Cuisine

#### Chef's Hand Carving

Roasted Hong Kong BBQ Duck

Classic Peking Duck with Rice Pepper Roll

Slow Roasted Pork Belly - Hong Kong Style

#### Hong Kong Dim Sum

Shao Mai - Shrimp & Pork

Ha Gau - Shrimp Dumpling

Seasoned Seaweed

Seasoned Mushroom

เปิดย่างบาร์บีคิว สไตล์ฮ่องกง

เปิดปักกิ่ง เสิร์ฟพร้อมแผ่นแป้งและผัก

หมูกรอบฮ่องกง

ติ่มซำ

ขนมอบหมูและกุ้ง

อะเก๋ากุ้ง

สาหร่ายทรงเครื่อง

เห็ดหอมทรงเครื่อง

BBQ Pork Bun

Steamed Peach Cake

Traditional Yao Wa Rad Rice Noodle

ซาลาเปาหมูแดง

ซิวท้อ

ก๋วยเตี๋ยวหลอดเยาวราช



## Grill & BBQ Station

River Prawns  
 Spicy Salt & Chili Beef Picanha  
 Grilled Lamb Rack with Herbs  
 Sesame & Pepper Pork Tenderloin  
 Coconut Yellow Curry Chicken Breast  
 Salt & Pepper Salmon  
 Mixed Vegetables & Mushroom Skewers  
 French Black Mussels with White Wine & Herbs

## HOT STEAM

Blue Crabs  
 Rock Lobster  
 Sweet Clams  
 Squid  
 Truffle Mashed Potatoes  
 Butter Mixed Vegetables  
 French Beans with Butter  
 Butter Steamed Rice  
 Sauces: Spicy Lime & Chili, Black Pepper, Mushroom, White Wine, Butter & Garlic Cream, Hot & Spicy BBQ

## CRAVING STATION

Salmon Wellington  
 Roasted salmon in puff pastry with creamy spinach, served with Béarnaise sauce  
 American Pot Roast  
 Slow cooker balsamic glazed Wagyu beef with roasted garden vegetables and classic gravy jus

## DESSERT

Chocolate Fountain  
 with Marshmallow, Fruit Skewers, Brownie & Butter Cake  
 Ice Cream Selection  
 Thai Dessert - Bua Loy Kai Wan  
 Assorted Cakes & Desserts  
 Cake of the Month  
 Pudding & Mousse  
 Mini Cakes  
 Seasonal Fresh Fruits

กุ้งแม่น้ำ  
 เนื้อปคันย่าหมักเกลือและพริก  
 ซีโครงแกะสมุนไพรม  
 สันในหมูหมักงาและพริกไทย  
 อกไก่หมักแกงเหลืองกะทิ  
 แซลมอนหมักเกลือพริกไทย  
 พักรวมและเห็ดเสียบไม้ย่าง  
 หอยแมลงภู่ดำฝรั่งเศสไวน์ขาวและสมุนไพรมไฟต์

ปูม้าหนึ่ง  
 กุ้งกระดานหนึ่ง  
 หอยหวานหนึ่ง  
 ปลาหมึกหนึ่ง  
 มันฝรั่งบดทรัฟเฟิล  
 พักรวมผัดเนย  
 ถั่วผัดเนย  
 ข้าวสวยคลุกเนย  
 ซอส: มะนาวพริก, ซอสพริกไทยดำ, ซอสเห็ด, ซอสไวน์ขาว, ซอสครีมเนยกระเทียม · ซอสบาร์บีคิวไฟต์

แซลมอนห่อแป้งพัฟ พร้อมผักโขมครีม

เนื้อวากิวตุ๋นซอสบัลซามิก

ช็อกโกแลตฟองดู  
 มาร์ชเมลโลว์ ผลไม้ บราวน์นี บัตเตอร์เค้ก  
 ไอศกรีมรวม พร้อมเครื่องเคียง  
 บัวลอยไข่หวาน  
 เค้กและขนมหวานรวม  
 เค้กพิเศษประจำเดือนนี้  
 พุดดิ้งและมูส  
 มินิเค้กต่างๆ  
 ผลไม้ตามฤดูกาล